



# Brunch de Noël

70\$/adulte - 35\$/enfant

## **Petit déjeuner**

*Pains et viennoiseries variés  
Bacon et saucisses de chez « Gasporc »  
Fèves au lard  
Crêpes et gaufres  
Pommes de terre sautées  
Yogourt grec, baies boréales, pollen et granola  
Légumes du maraîcher*

## **Omelettes**

*Omelette préparée à la minute par nos cuisiniers  
Œuf bénédicte au homard de Nouvelle-Écosse*

## **La Mer**

*Saumon fumé maison, câpres, boutons de marguerite, oignons marinés  
Grosses crevettes, sauce cocktail au bourbon Maker's Mark  
Huîtres du Québec et mignonnette au vinaigre de sureau*

## **La dinde**

*Traditionnelle dinde de Noël, sauce à la canneberge*

## **Potage**

*Velouté de courge et érable*

## **Salades et crudités**

*Salade César au bacon « Gasporc »  
Salade de pâtes du chef  
Crudités variés et ses sauces*

## **Charcuteries et fromages**

*Plateaux de charcuteries et de fromages du Québec, noix et condiments*

## **Desserts du pâtissier**

*Fontaine de chocolat, fruits frais et guimauves  
Mignardises  
Macarons  
Beignets à la cannelle  
Bûche de Noël*

*Chef Exécutif: Clément Hamy*



Pour remercier le travail de nos talentueux cuisiniers, nous avons mis en place un frais de cuisine sur les factures.  
Merci de votre compréhension